



Efforts to reduce the number of job seekers through entrepreneurship workshops and training on the production of tilapia fish crackers

Sri Yaumi¹, Ika Purwanti¹, Mesra Berlyn Hakim¹, Norma Anggraini Rahmawati¹, Jihan Finaya¹, Fiki Fahrur Nizam¹, Putri Ayu Nor Anggraini¹, Abdul Majid²

¹ Institut Teknologi dan Bisnis Ahmad Dahlan Lamongan, Lamongan, Indonesia

² Universitas Muhammadiyah Lamongan, Lamongan, Indonesia

 sriyaumistiekhad@gmail.com

 <https://doi.org/10.31603/ce.10353>

Abstract

The majority of Ngujungrejo residents earn their livelihoods through farming, primarily producing rice and various types of fish. They typically sell the fish fresh at nearby markets. However, they encounter challenges during periods of abundant harvests, as oversupply leads to price drops and the risk of fish spoilage, especially tilapia. Additionally, there has been a rise in the number of job seekers over the past three years. The goal of this initiative is to enhance residents' entrepreneurial skills and understanding while improving their ability to process harvests into higher-value products. Methods employed include surveys, entrepreneurship workshops, training sessions on producing tilapia fish crackers, and evaluation. The outcome of this effort has been a 60% increase in knowledge and understanding of entrepreneurship and a 75% improvement in skills related to tilapia fish production. This growth is anticipated to empower participants to establish home-based industries, consequently reducing the number of job seekers in the area.

Keywords: *Training; Entrepreneurship; Fish cracker*

Upaya menurunkan jumlah pencari kerja melalui *workshop* kewirausahaan dan pelatihan produksi kerupuk ikan mujair

Abstrak

Sebagian besar penduduk Ngujungrejo bermata pencaharian sebagai petani dengan hasil produk padi dan berbagai jenis ikan. Ikan dijual dalam kondisi segar ke pasar ikan terdekat. Warga mengalami permasalahan ketika hasil panen yang melimpah sering kali harga menurun dan ikan yang tidak langsung terjual berisiko membusuk terutama ikan mujair. Selain itu jumlah pencari kerja dalam tiga tahun terakhir juga semakin meningkat. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan kemampuan dan pemahaman tentang kewirausahaan, meningkatkan keterampilan mengolah hasil panen menjadi produk yang bernilai lebih tinggi. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain survei atau observasi lapangan, *workshop* kewirausahaan, pelatihan produksi kerupuk ikan mujair dan evaluasi. Hasil dari kegiatan ini adalah terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman tentang kewirausahaan sebesar 60% dan peningkatan keterampilan melakukan produksi ikan mujair sebesar 75%. Dengan adanya peningkatan tersebut diharapkan peserta mampu mendirikan industri rumahan sehingga berdampak pada penurunan jumlah pencari kerja.

Kata Kunci: Pelatihan; Kewirausahaan; Kerupuk ikan

1. Pendahuluan

Desa Ngujungrejo merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Turi, Kabupaten Lamongan. Letak Desa Ngujungrejo dari pusat pemerintah Kecamatan Turi kurang lebih 11 km, dari Kabupaten Lamongan berjarak kurang lebih 8 km dan dari pusat Ibukota Provinsi Jawa Timur berjarak kurang lebih 50 km. Desa tersebut mempunyai jumlah penduduk sebanyak 2.123 jiwa dan 450 kepala keluarga yang terdiri dari 926 jiwa laki-laki dan 1197 jiwa perempuan. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan tim pengabdian bahwa sebagian besar penduduk Ngujungrejo bermata pencaharian sebagai petani dengan hasil produk padi dan perikanan (bandeng, bader, tombro, lele, mujair, nila, udang windu dan udang panami).

Pada waktu panen ikan akan dijual dalam kondisi segar ke pasar ikan terdekat. Berdasarkan informasi yang disampaikan, warga mengalami permasalahan dimana ketika hasil panen melimpah seringkali harga menurun dan ikan yang tidak langsung terjual berisiko membusuk. Di sisi lain, ikan segar, baik yang dijual atau dikonsumsi langsung oleh masyarakat dapat dioptimalkan baik dari segi nilai gizi maupun nilai ekonominya (Mahendradatta et al., 2018).

Berbagai hasil bumi yang ada di Indonesia, khususnya ikan mujair memerlukan pengolahan agar dapat dikonsumsi dan bernilai jual lebih tinggi (Sendari et al., 2020). Salah satunya adalah diolah menjadi kerupuk ikan. Terlebih masyarakat Indonesia mengonsumsi kerupuk sebagai camilan atau menu pelengkap makan utama. Selain adanya permasalahan di atas berdasarkan informasi yang diperoleh tim pengabdian kepada masyarakat dari data desa pada tahun 2020-2022 jumlah penduduk pencari kerja semakin meningkat seperti ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Indeks jumlah warga mencari kerja desa

Dengan demikian pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi terkait pentingnya berwirausaha dengan harapan mampu menurunkan jumlah pencari kerja dengan memanfaatkan potensi yang belum dikembangkan secara maksimal. Edukasi kewirausahaan atau pendidikan kewirausahaan adalah pendidikan proses yang ditujukan untuk mempengaruhi sikap, perilaku, nilai atau niat individu untuk kewirausahaan baik sebagai karir yang mungkin atau meningkatkan apresiasi terhadapnya peran di masyarakat (Gautam & Singh, 2015).

Kewirausahaan merupakan alternatif untuk menurunkan angka jumlah warga mencari kerja. Kewirausahaan atau *entrepreneurship* merupakan sikap dinamis yang nekat mengambil risiko, kreatif serta maju (Kusuma et al., 2021). Sedangkan sumber lain menyatakan kewirausahaan adalah istilah yang dikaitkan dengan menjalankan usaha

sendiri bagi individu sehubungan dengan penciptaan usaha bisnis, memiliki keberanian mengambil risiko usaha di segala kesempatan dan juga menikmati keuntungan dari usaha yang dijalani (Yunita & Wijayanti, 2021).

Dengan adanya kegiatan ini diharapkan memberikan dampak bagi warga masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga mampu mengolah ikan mujair sebagai produk unggulan untuk dijadikan sebagai industri rumah tangga. Dengan demikian mampu menciptakan lapangan pekerjaan yang menjadi sumber penghasilan dan tidak harus mencari pekerjaan di luar.

2. Metode

Kegiatan ini merupakan program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa. Sasaran dari kegiatan ini ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Jumlah peserta kegiatan ini sebanyak 50 orang. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan diantaranya:

2.1. Pendahuluan

Tahapan ini dilakukan dengan melakukan survei atau observasi lapangan. Tim pengabdian mendatangi lokasi dan melakukan wawancara secara mendalam kepada perangkat desa dan warga. Diantaranya terkait data desa dan permasalahan yang dialami oleh warga. Setelah mendapatkan informasi terkait permasalahan yang ada di lokasi kemudian tim berdiskusi untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh warga. Hasil diskusi dengan tim didapatkan kesepakatan untuk melaksanakan *workshop* kewirausahaan dan pelatihan produksi ikan mujair.

2.2. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan terdiri dari *workshop* kewirausahaan dan pelatihan produksi kerupuk ikan mujair yang pesertanya merupakan ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Kegiatan *workshop* dilakukan pada tanggal 11 Agustus 2023, bertempat di Balai Desa Ngujungrejo Kecamatan Turi Kabupaten Lamongan. Sedangkan Kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 12 - 15 Agustus 2023, bertempat di salah satu rumah warga.

2.3. Monitoring dan evaluasi

Monitoring dan evaluasi pada kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melihat sejauh mana pencapaian dari tujuan kegiatan pengabdian. Evaluasi dari kegiatan pengabdian ini menggunakan kuesioner terkait pengetahuan berwirausaha dan kemampuan mengolah ikan mujair menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi yaitu kerupuk ikan mujair. Kuesioner diberikan pada waktu sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. *Workshop* kewirausahaan

Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 11 Agustus 2023 yang diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga sejumlah 50 orang. Sebelum *workshop* dimulai, tim pengabdian memberikan kuesioner terkait pengetahuan dan pemahaman terhadap kewirausahaan dan keterampilan produksi kerupuk ikan mujair. Selanjutnya tim pengabdian memberikan materi tentang membangun jiwa kewirausahaan dan pemanfaatan hasil tambak serta

pengolahan untuk dijadikan industri rumah tangga, kemudian dilanjut dengan tanya jawab mengenai awal memulai usaha. Para peserta dengan antusias mendengarkan materi yang disampaikan dan menanyakan hal-hal yang dipersiapkan dalam memulai usaha seperti yang disajikan pada [Gambar 2](#).

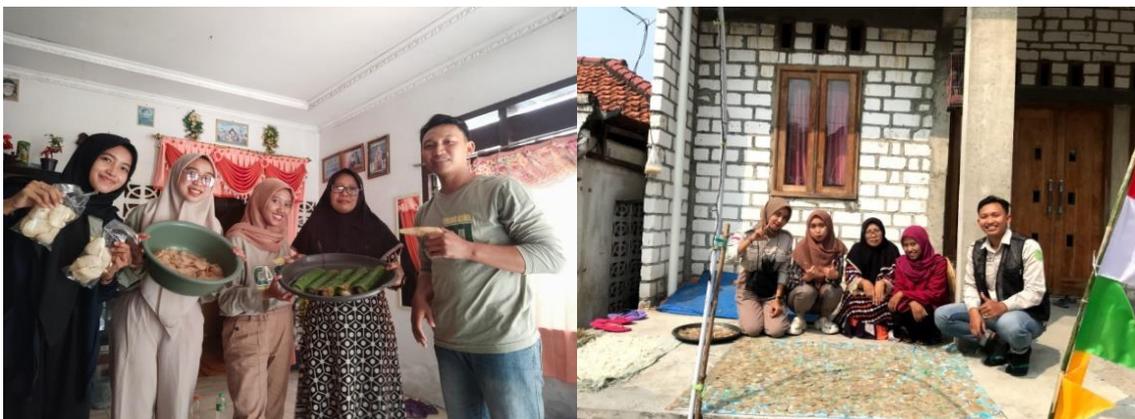


[Gambar 2](#). Kegiatan *workshop* kewirausahaan dan pengolahan hasil tambak

3.2. Pengolahan ikan mujair

Setelah dilakukan *workshop* kewirausahaan kegiatan selanjutnya adalah pelatihan produksi ikan mujair. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 12-15 Agustus 2023 bertempat di rumah salah satu warga RT 03 yaitu rumah Ibu Asmayah. Tahapan kegiatan pengolahan ikan mujair menjadi kerupuk antara lain persiapan, pembuatan adonan, pengukusan, penjemuran, penggorengan dan pengemasan.

Tahap persiapan merupakan tahapan menyiapkan bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk. Bahan yang disiapkan antara lain ikan mujair, tepung tapioka, bawang putih, garam, penyedap rasa dan minyak goreng. Sedangkan peralatan yang disiapkan antara lain alat untuk membuat adonan, pengukusan, alat untuk penjemuran dan alat penggorengan. Tahapan selanjutnya yaitu membuat adonan kerupuk. Pada tahapan ini, ibu-ibu secara antusias mempraktikkan secara langsung. Setelah menjadi adonan, proses selanjutnya membentuk adonan dengan daun pisang kemudian dilakukan proses pengukusan. Setelah adonan matang, didinginkan kemudian diiris tipis-tipis, dikeringkan dan digoreng. Seperti yang ditunjukkan pada [Gambar 3](#).



[Gambar 3](#). Pendampingan pembuatan kerupuk ikan mujair

3.3. Monitoring dan evaluasi

Tim pengabdian masyarakat melakukan *monitoring* dan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan *workshop* dan pelatihan produksi kerupuk ikan mujair. *Monitoring* dan evaluasi dilakukan dari hasil pengisian angket *pre-test* dan *post-test*. Hasil angket menunjukkan rata-rata jawaban *pre-test* terkait pemahaman terhadap kewirausahaan adalah 25% dan tingkat kemampuan mengolah ikan mujair menjadi kerupuk adalah 20%. Setelah peserta mengikuti kegiatan pengabdian ini, pengetahuan dan pemahaman terkait kewirausahaan meningkat menjadi 85% dan kemampuan mengolah ikan mujair menjadi kerupuk meningkat menjadi 95% seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil *pre-test* dan *post-test* peserta PKM

No	Tujuan	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
1	Pengetahuan tentang kewirausahaan	25%	85%
2	Kemampuan mengolah ikan mujair menjadi kerupuk	20%	95%

Dengan demikian, kegiatan ini telah meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang kewirausahaan dan mampu menghasilkan produk baru yang bernilai lebih tinggi yaitu produksi kerupuk ikan mujair. Selain itu, dengan adanya kegiatan ini diharapkan peserta mampu mendirikan industri rumahan sehingga terjadi penurunan jumlah angka pencari kerja di Desa Ngujungrejo Kecamatan Turi Kabupaten Lamongan.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Ngujungrejo, Kecamatan Turi, Kabupaten Lamongan berjalan dengan baik. Tingkat pengetahuan dan pemahaman terkait kewirausahaan mengalami peningkatan sebesar 60% dan keterampilan dalam memproduksi kerupuk ikan mujair mengalami peningkatan sebesar 75%. Adanya peningkatan tersebut diharapkan peserta mampu berwirausaha dan mendirikan industri rumahan sehingga jumlah pencari kerja mengalami penurunan. Saran yang diberikan pada kegiatan pengabdian ini adalah perlu adanya *monitoring* dan pembinaan lanjutan seperti pengembangan produk, strategi pemasaran dan pengurusan sertifikat halal. Sehingga upaya dalam menurunkan jumlah pencari kerja dapat terwujud.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pemerintah Desa Ngujungrejo, Kecamatan Turi, Kabupaten Lamongan dan ibu-ibu yang mengikuti *workshop* kewirausahaan dan pelatihan pembuatan kerupuk ikan mujair.

Daftar Pustaka

- Gautam, M. K., & Singh, S. K. (2015). Entrepreneurship Education : Concept , Characteristics. *An International Journal of Education*, 5(1), 21-35.
- Kusuma, I. L., Fitria, T. N., & Dewi, M. W. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Sebagai Peluang Bisnis Untuk Generasi Milenial Di Soloraya Selama Masa Pandemi Covid-19. *BUDIMAS*, 03(02), 315-321.
- Mahendradatta, M., Zainal, Suryani, & Asfar, M. (2018). Peningkatan Pendapatan

Masyarakat Maros Melalui Usaha Komersial Abon Ikan Air Tawar. *Panrita Abdi*, 2(2), 142-150.

Sendari, S., Lestari, D. A. D., & Wulandari, C. (2020). Pelatihan Pengolahan Nugget Mujair dan Kerupuk Mujair Sebagai Oleh-Oleh Khas Desa Senggreng. *Jurnal Karinov*, 3(2), 116-120.

Yunita, T., & Wijayanti, M. (2021). Edukasi kewirausahaan pada pemuda karang taruna melalui motivasi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(6), 4-12.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
